

## Kaynakları boşaltmadan tüm buzdolaplarında sıcaklık izleme ve dokümantasyon – **testo Saveris 2** ile.



Kasapların karşılaştığı zorluklar son yıllarda artmıştır: AB direktifleri, yönetmelikleri, dokümantasyon, hijyen kontrolleri, resmi değerlendirmeler, operasyonel öz denetimler, HACCP sistemi - gıda üreten ve satan işletmelerin yükümlülükleri büyük ölçüde sıkılaştırılmıştır. Soğutmalı odalardaki iklim koşullarının optimum şekilde izlenmesi, geçimi sağlamak ve ekonomik başarıyı elde etmek için her zamankinden daha fazla kilit rol oynar.

### **Metzgeri Spindler aile kasapları.**

Almanya'nın Leutenbach kentindeki aile şirketi yaklaşık 50 yıldır Francon et ve sosis spesiyaliteleri yapıyor. Ayrıca bir restoran ve catering hizmeti de bulunmaktadır. Usta kasap ve yönetici Ralf Spindler işi babasından devraldı ve her zaman en yeni teknolojiyle güncel kalmaktadır. Spindler, „Çalışmayı bir cihaza teslim edebiliyorsanız, bu her zaman iyi bir şeydir“ diyor. Bu nedenle, piyasaya sürüldükten hemen sonra, veri kayıt sistemi testo Saveris 2'ye ilk yatırım yapan şirketlerden biriydi.





Mikropların ve bakterilerin yaşama şansı olmaması için, kesimden hemen sonra sıcaklık kesinlikle izlenmelidir.

### Zorluk.

Sıcaklık mümkün olduğunca az çabayla izlenmelidir - örneğin buzdolabında, kesimhanede, soğutulmuş işlem odasında, derin dondurucu odasında, dükkanın soğuk mağazasında ve satış tezgahında. Ürünlerin kalitesini garanti etmek için her buzdolabında spesifik bir sıcaklık sağlanmalıdır. Örneğin, daha uzun bir süre boyunca optimum sıcaklıktan sapma erken belirlenmelidir, böylece bakteri üremesi ürünleri bozarak artamaz. Bu, kısa vadede ekonomik zarara yol açacak ve uzun vadede işletmenin itibarını etkileyecektir.

### Çözüm.

WiFi veri kayıt sistemi testo Saveris 2, Metzgeri Spindler'deki personelin işini günlük olarak alır, tüm buzdolaplarındaki sıcaklıkları otomatik ve güvenli bir şekilde izler ve belgeler. Veri kaydediciler ölçüm tarihini kablosuz LAN ile Testo Bulut'a aktarır, burada her yerde ve her zaman akıllı telefon, PC veya tablet ile çağrılabilir, değerlendirilebilir ve analiz edilebilir. Bu, ölçüm değerlerini kontrol altında tutmak için sorumlu kişilerin artık sürekli sahada olması gerektiği anlamına gelir. Bir sınır değeri ihlal edilirse, e-posta ve SMS ile bir alarm gönderilir. Bu, Metzgeri Spindler'in her zaman işlenecek gıdaların doğru bir şekilde saklandığından emin olmasını sağlar - taze ürünler ve memnun müşteriler için. Bunun ötesinde, kesintisiz ve açık belgeler gıda denetimcilerinin taleplerini yerine getirir. Ralf Spindler şöyle özetliyor: „Az önce aradım, birkaç soru sordum, yarım saat düşündüm ve sonra sipariş verdim. İletişime geçtiğim kişiler gerçekten yetkin. Cihazları kendim kurdum ve her şey mükemmel çalıştı“.



Bitmiş et ve sosis ürünleri de, depolamada belirtilen ortam koşullarını yerine getirmelidir.

### Avantajlar.

Testo Bulut lisans paketleri, isteğe bağlı SMS alarmlarının yanı sıra bireysel sayıda WiFi dataloggerla ihtiyaca göre ekonomik bir çözüm sunar. Ölçüm verilerinin artık bir USB bağlantısı kullanılarak manuel olarak aktarılması gerekmediğinden, kullanıcının verileri okumada daha az işi vardır. Düzenli veri yedekleri veritabanı operatörü tarafından gerçekleştirildiğinden, yüksek düzeyde veri güvenliği sağlanır ve kullanıcı WiFi dataloggerların kurulumunu sorunsuz bir şekilde gerçekleştirebilir.

"Et ve sosis ürünlerimizin kalitesi günlük bazda en yüksek önceliğe sahiptir. Veri kayıt sistemi testo Saveris 2 zorlu gereksinimlerimizi karşılar, en iyi fiyat/performans oranını ve her zaman istediğim güvenliği sağlar. Kesinlikle tavsiye ediyoruz."

Ralf Spindler,  
Usta kasap ve işletme sahibi, Metzgeri Spindler

### Detaylı bilgi

Veri kayıt sistemi testo Saveris 2 hakkında daha fazla bilgi ve sıcaklık ve nem izleme hakkındaki sorularınıza cevapları [www.testo.com.tr](http://www.testo.com.tr) adresinde bulabilirsiniz.